

CÔTÉ FRAÎCHEUR

ENTRÉE

SALADE VERTE DU MARCHÉ	8.-
SALADE GOURMANDE Foie gras de canard au torchon, œuf mollet, lardons	18.-
SALADE BHV 	16.-
Asperges vertes, petits pois, œuf mayonnaise noire à la truffe	
ŒUFS MIMOSA MAYO NOIRE À LA TRUFFE	15.-
VELOUTÉ DE CAROTTE & NOISETTES Copeaux de parmesan	15.-

PLAISIRS DE BRASSERIE À PARTAGER OU PAS

HUITRES FINES DE CLAIRES 6 pièces 18.- uniquement le soir
ESCARGOTS GRATINÉS Demi-douzaine 14.- Douzaine 25.-
OS À MOËLLE GRATINÉS, TOASTS 19.-
FLAMMENKÛCHE ALSACIENNE XL 26.-
ASSIETTE DE JAMBON DE SERRANO Demi 19.- Grande 28.-

NOS EMBLÉMATIQUES

ENTRECÔTE DE BŒUF GRILLÉE BEURRE CAFÉ DE PARIS

Beurre café de Paris
Servie sur plat, pommes frites fraîches et légumes de saison
Salade verte servie en entrée

52.-



SUPRÊME DE POULARDE AU VIN JAUNE ET MORILLES




La Purée de la BHV, carottes fanes glacées

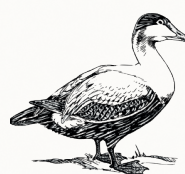
44.-







LES CLASSIQUES DU CHEF THOMAS EN ENTRÉE

ENTRÉE

FOIE GRAS DE CANARD FAIT MAISON , chutney aux fruits, brioche à la truffe	25.-
ESCALOPES DE FOIE GRAS POÊLÉES , mangues rôties, brioche maison (uniquement le soir)	25.-
CARPACCIO DE NOIX DE SAINT-JACQUES ET MANGUE , sauce vierge et perle de yuzu 	23.-
ŒUF PARFAIT DU CHEF THOMAS , crème de topinambour, noisettes grillées 	19.-
CARPACCIO DE BŒUF WAGYU , parmesan, huile d'olive aromatisée de truffe blanche d'Alba, salade	24.-
LANGOUSTINES & MAYONNAISE NOIRE À LA TRUFFE , tartare de mangue et citron 	22.-
TARTARE DE THON À LA MANGUE , crème fraîche acidulée au citron vert et sauce vierge	23.-



UNE ENVIE DE BONNE VIANDE

FILET DE BŒUF AUX MORILLES SAUCE CRÈME FAÇON BHV Servi sur plat, pommes frites fraîches, cocotte de légumes & salade verte servie en entrée Façon Rossini supplément de 10.-CHF : Escalope de foie gras poêlée et truffes noires	61.-
L'ASSIETTE DU CHEF : CARRÉ D'AGNEAU RÔTI, ROMARIN ET JUS DE CUISSON 	58.-
Asperges vertes, crème de topinambour et pommes de terre Anna	
LA PLANCHE DU CHEF : ENTRECÔTE DE CHEVAL GRILLÉ ET SON OS À MOËLLE 	45.-
Sauce Béarnaise, pommes frites fraîches et légumes Version avec filet de boeuf +7.-	
BALLOTINE DE VOLAILLE CROUSTILLANTE AU SAUCISSON NEUCHÂTELOIS 	38.-
Purée de pommes de terre et son jus réduit, légumes croquants	
SOURIS DE COCHON DE THURGOVIE CARAMÉLISÉE 	38.-
Légumes de saison et pommes de terre Anna	
ÉMINCÉ DE CŒUR DE RIS DE VEAU ET ROGNONS AUX MORILLES	41.-
Purée de pommes de terre au sel fumé et carottes fanes	
BURGER NOIR GASTRONOMIQUE FAÇON ROSSINI, FOIE GRAS POÊLÉ,	39.-
Steak de bœuf, mayonnaise noire à la truffe, pommes frites fraîches	
TARTARE DE BŒUF SUISSE ET POMMES FRITES FRAÎCHES	37.-
Coupé au couteau, servi avec beurre et toasts Version truffes noires +7.-	
GRATIN DE POMMES DE TERRE AU MONT D'OR ET SAUCISSON NEUCHÂTELOIS 	38.-
Sauce à l'absinthe	



DE MER ET D'EAU DOUCE



NOS EMBLÉMATIQUES FILETS DE PERCHE AU VIN JAUNE

Pommes frites fraîches et légumes de saison

38.-

NOIX DE SAINT-JACQUES ET POITRINE DE PORC CARAMÉLISÉE



Purée de pommes de terre au sel fumé

41.-


TATAKI CROUSTILLANT DE THON, SÉSAME ET SOJA



Riz safrané à la grenade, mangues rôties

39.-

PÂTES ET PLATS VÉGÉTARIENS

	ENTRÉE	PLAT
TAGLIATELLES AUX SOT-L'Y-LAISSES DE POULET ET MORILLES	24.-	35.-
RAVIOLES À LA FINE FARCE DE TRUFFES, ŒUF PARFAIT 	17.5	33.-
Tuile de parmesan, crème acidulée		
RISOTTO AUX POINTES D'ASPERGES VERTES ET PETITS POIS  		33.-
COMPOSITION DU CHEF AUX MORILLES ET ŒUF PARFAIT  		29.-

LES ACCOMPAGNEMENTS ET LES SAUCES

- POMMES FRITES FRAÎCHES • TAGLIATELLES FRAÎCHES
- MESCLUN DE SALADE • PURÉE DE LA BHV • RIZ SAFRANÉ • POMMES ANNA

- SAUCES CHAUDES :** • BEURRE CAFÉ DE PARIS • SAUCE AU VIN JAUNE
- MARSALA • BÉARNAISE • MORILLES À LA CRÈME 12.-

- SAUCES FROIDES :** • BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL • SAUCE BURGER
- 5.- PAR GARNITURE SUPPLÉMENTAIRE



Une équipe dévouée, composée de 15 personnes toutes à 100%. Dont 12 personnes diplômées et d'école hôtelière.

Nous vous accueillons tous les jours de 11h30 à 14h00 et 18h30 à 22h00. Dimanche fermé.

Nous tenons à la disponibilité de notre clientèle la traçabilité de nos viandes ainsi qu'une carte contenant la liste des allergènes contenus dans nos plats et desserts.

Prix nets en TTC - Service compris